

«Тайынша агробизнес колледжі» КММ
КТУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»



Рабочая учебная программа
Жұмыс оқу бағдарламасы

ПМ квалификации «Кондитер»
(модуль және пән атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандық /Специальность 101303000 «Организация питания»
101303000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру»
Біліктілік /Квалификация 3W10130301 «Кондитер-оформитель»
3W10130301 «Кондитер-оформитель»

Оқыту нысаны күндізгі негізгі орта білім беру негізінде/
Форма обучения очная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны: 1248 кредиттер: 52
Общее количество часов: 1248 кредитов: 52

Әзірлеуші/
Разработчик 
(подпись)

Зинченко О.В.
Ф.И.О. (при наличии)

Циклдік әдістемелік комиссиясының
отырысында қарастырылды/
Рассмотрена и одобрена на заседании
цикловой методической комиссии
Протокол № 1 от "29" 08 2022г.

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и обязательному содержанию учебных программ специальности 101303000 «Организация питания» квалификации 3W10130301 «Кондитер-оформитель».

Общий объем:

ПМ 01. Подготовка сырья и замес теста – 192 часа 8 кредитов

ПМ 02. Разделка теста, формирование изделий из теста – 216 часов 9 кредитов

ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий 768 часов 32 кредита

Описание дисциплины/модуля

ПМ 01. Подготовка сырья и замес теста – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса разных видов теста.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы определения силы муки, просеивания муки, приготовления растворов сахара, соли, дрожжей. Рецепттуры и способы приготовления различных видов теста.

При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе; готовить дезинфицирующие растворы, выполнять инструкцию обработки скорлупы яиц; исключать попадание посторонних предметов в тесто; визуально определять технические неполадки оборудования; организовать рабочее место в соответствии с тем, какое тесто нужно приготовить; оценивать качество сухофруктов, орехов, вкусовых и ароматических веществ; применять опарный и безопасный способ приготовления дрожжевого теста

ПМ 02. Разделка теста, формирование изделий из теста – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для разделки теста, изготовления полуфабрикатов из теста, весовых и штучных изделий.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы разделки дрожжевого и бездрожжевого теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий.

При изучении модуля обучающиеся учатся: использовать весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий; использовать современный инвентарь для разделки теста; соблюдать санитарные нормы и правила при разделке теста; организовывать рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста; безопасно и правильно использовать оборудование

ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из теста, для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок, приемы декорирования мучных кондитерских изделий, оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: безопасные способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки, способы приготовления сиропов, помады, кремов, фаршей и начинок.

При изучении модуля обучающиеся учатся: соблюдать правила техники безопасности, рационально организовывать рабочее место пекаря, своевременно производить очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты; пользоваться таймерами, термометрами, соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста; определять качество жировых и яичных продуктов; организовать рабочее место приготовления полуфабрикатов, фаршей и кремов; регулярно стерилизовать кондитерский инвентарь;

Формируемые компетенции

Пререквизиты: Химия, биология, математика, физика

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях питания, оборудование предприятий питания, технология приготовления мучных кондитерских изделий, основы физиологии питания, санитарии и гигиены, основы стандартизации, сертификации и метрологии, дизайн и оформление кондитерской, профэстетика и дизайн, охрана труда и ТБ, экономика предприятий питания, товароведение пищевых продуктов

Необходимые средства обучения, оборудование: Сборник рецептур, технологические карты, интерактивная доска, бланки сертификатов, НД, электрическая плита, духовые шкафы, посуда, кондитерский инвентарь, продукты, оборудование для замеса теста и приготовления отделочных полуфабрикатов.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при его наличии)
Зинченко Ольга Викторовна

тел.: 8 702 602 23 06

e-mail: P-olechka-86@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПМ 01. Подготовка сырья и замес теста	192	84	108	-	-	-	-
Технология мучных кондитерских изделий	24	12	12	-	-	-	-
Товароведение пищевых продуктов	24	12	12	-	-	-	-
Производственное обучение	144	60	84	-	-	-	-
ПМ 02. Разделка теста, формирование изделий из теста	216	18	72	72	54	-	-
Технология мучных кондитерских изделий	48	12	12	12	12	-	-
Оборудование предприятий питания	24	-	6	6	12	-	-
Охрана труда и техника безопасности	24	6	6	6	6	-	-
Производственное обучение	120	-	48	48	24	-	-
ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	768	-	-	216	552	-	-
Оборудование предприятий питания	24	-	-	12	12	-	-
Организация предприятий питания	24	-	-	12	12	-	-
Профессиональная эстетика и дизайн	24	-	-	12	12	-	-
Технология мучных кондитерских изделий	72	-	-	24	48	-	-
Товароведение пищевых продуктов	24	-	-	12	12	-	-
Производственное обучение	120	-	-	-	120	-	-
Профессиональная практика на получение рабочей квалификации	480	-	-	144	336	-	-
Итоговая аттестация	72	-	-	-	72	-	-
Демонстративный экзамен	72	-	-	-	72	-	-

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-практические	Индивидуальные			
ПМ 1. Подготовка сырья и замес теста									
1	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливает к производству.	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства. Отсортировывает некачественное сырье	49	12	37		Написание тематического конспекта, решение задач по оценке органолептическим показателем качества продукции, оценивание пищевой ценности сырья, сортирование некачественного сырья	Подготовка к урокам, изучение тем, оценка продукции органолептическим методом	Урок усвоения новых знаний, теоретические, практические
2	Замешивать различные виды теста.	Применяет рецептуры замеса различных видов теста. Понимает процессы, происходящие при замесе теста. Использует способы разрыхления теста. Готовит бисквит горячим и холодным способами. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста. Соблюдает правила подготовки масла для слоеного теста. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования. Замешивает	58	22	36		Написание тематического конспекта, замешивание теста различных видов в соответствии с технологией приготовления и способами улучшения его качества, использование способов разрыхления теста	Подготовка к урокам, изучение тем, замешивание теста различных видов, используя технологию приготовления и методы улучшения качества	Теоретические

		дрожжевое тесто опарным и безопарным методами. Готовит бездрожжевое тесто разных видов машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.							
3	Оценивать пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.	Оценивает пищевую ценность основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Применяет органолептический метод оценки качества пищевых продуктов	41	8	33		Написание тематического конспекта, применение органолептического метода оценки пищевой ценности пищевых продуктов	Подготовка к урокам, изучение тем, оценивание пищевой ценности продукции	Теоретические
4	Учитывать показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.	При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки. Учитывает показатели качества сахара при замесе теста. Учитывает виды крахмала и его качество при замесе теста	33	1	33		Написание тематического конспекта	Подготовка к урокам, изучение тем	Теоретический
5	Организовать рабочее место в соответствии с тем какое тесто нужно приготовить	Правильно организует рабочее место в соответствии с видом замешиваемого теста	33	1	33		Написание тематического конспекта, подготавливать рабочие место	Подготовка к урокам, изучение тем, подготавливать рабочие место	Теоретический
ПМ 2. Разделка теста, формирование изделий из теста									
7	Выполнять расстойку, обминку и разделку теста.	Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста.	36	5	31		Написание тематического конспекта, выполнение расстойки, обминки и	Подготовка к урокам, изучение тем, выполнять расстойку, обминку и разделку	Теоретические, практические

		<p>Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>Придает изделиям из дрожжевого теста различную форму.</p> <p>Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.</p> <p>Разделяет тесто</p>				<p>формирование изделий, разделывание теста</p>	теста	
8	Разделять различные виды теста и формировать изделия из него.	<p>Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки различных видов теста.</p> <p>Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины.</p> <p>Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста.</p> <p>Раскатывает тесто</p> <p>Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом.</p> <p>Разделяет слоеное тесто для штучных изделий.</p> <p>Вырезает заготовки при помощи выемок.</p> <p>Формует корзиночки для пирожных</p> <p>Выкладывает тесто в кондитерский мешок.</p> <p>Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек</p>	54	19	35	<p>Написание тематического конспекта, формирование изделий, разделывание теста</p>	<p>Подготовка к урокам, изучение тем, разделывать различные виды теста и формировать изделия из него</p>	Теоретические, практические
9	Соблюдать технологию приготовления изделий из различных видов теста.	<p>Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста.</p> <p>Пользуется сборником рецептов</p> <p>Соблюдает нормы вложения продуктов при приготовлении различных видов теста</p>	34	0	34	<p>Написание тематического конспекта, составление технологических карт, приготовление мучных</p>	<p>Подготовка к урокам, изучение тем, готовить мучные кондитерские изделия, составляет технологич</p>	Практические

		Соблюдает технологию приготовления изделий из различных видов теста					кондитерских изделий	еские карты, работа со сборником рецептов	
10	Соблюдать санитарные нормы и правила техники безопасности	Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки изделий из разных видов теста в соответствии с санитарными правилами и техникой безопасности. Соблюдает санитарные нормы при формировании и разделки теста. Соблюдает правила техники безопасности.	46	22	22		Написание тематического конспекта	Подготовка к урокам, изучение тем	Теоретические, практические
11	Безопасно эксплуатировать механическое оборудование	Правильно использует оборудование для формирования и разделки теста, соблюдая технику безопасности.	46	22	24		Написание тематического конспекта, использование различного оборудования и инвентаря	Подготовка к урокам, изучение тем, использование оборудования и инвентаря	Теоретические, практические
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий									
12	Подготавливать полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. Использует меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.	91	16	75		Написание тематического конспекта, использование методов подготовки полуфабрикатов к выпечки	Подготовка к урокам, изучение тем, подготавливает полуфабрикаты к выпечки	Теоретические, практические
13	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. Зачищает листы, моет капсулы и формы после	83	6	77		Написание тематического конспекта, выпекание мучных кондитерских изделий	Подготовка к урокам, изучение тем, выпекает кондитерские мучные изделия	Теоретические, практические

		<p>выпечки</p> <p>Разрабатывает и применяет новые рецептуры</p> <p>Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения</p>							
14	Готовить сиропы, помады, карамель.	<p>Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели.</p> <p>Соблюдает температуру и время созревания помады.</p> <p>Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды.</p> <p>Делает пробу на "слабый шарик".</p> <p>Взбивает помаду.</p> <p>Варит яично-молочный сироп.</p> <p>Выдерживает массу на водяной бане.</p>	90	14	76		Написание тематического конспекта, приготовления сиропов, помад и карамели	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить помаду, сироп и карамель	Теоретические, практические
15	Готовить кремы	<p>Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов.</p> <p>Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов.</p> <p>Соблюдает санитарный режим приготовления кремов.</p> <p>Выдерживает сроки и температуру хранения кремов.</p> <p>Определяет качество жировых и яичных</p>	90	14	76		Написание тематического конспекта, приготовления кремов	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить крем	Теоретические, практические

		продуктов. Взбивает кремы							
16	Готовить сахарную мастику, желе.	Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовый и заварной мастики. Распускает желатин. Варит агар. Замешивает и раскатывает сахарное тесто. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий	90	14	76		Написание тематического конспекта, приготовление сахарной мастики и желе	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить сахарную мастику и желе	Теоретические, практические
17	Готовить шоколад для оформления изделий	Распускает и темперирует шоколад. Подвергает шоколад кристаллизации. Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада. Использует шоколад для оформления изделий	90	14	46		Написание тематического конспекта, приготовление шоколада	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить шоколад	Теоретические, практические
18	Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий	Соблюдает технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных. Соблюдает технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных, слоеных и комбинированных тортов. Разрабатывает и применяет новые рецептуры для приготовления отделочных полуфабрикатов	78	6	72		Написание тематического конспекта, приготовление отделочных полуфабрикатов	Подготовка к урокам, изучение тем, готовить отделочные полуфабрикаты	Теоретические, практические
19	Анализировать структуру стандартов разных	Анализирует структуру стандартов разных	78	12	66		Написание тематического	Подготовка к урокам, изучение	Теоретические

	категорий. Определять правильность заполнения бланков сертификатов и выявляет их фальсификацию, анализирует стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации. Проводить измерение с помощью мер и весов, применяет в ПОП.	категорий. Определяет правильность заполнения бланков сертификатов Выявляет их фальсификацию, Анализирует стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации. Проводит измерение с помощью мер и весов, применяет в ПОП.					конспекта, заполнение бланков сертификат а, решение задач с использова нием методов измерений	тем, решение задач, проведени е измерений, анализ стандартов , заполнение бланков сертифика та	
20	Применять приемы декорирования мучных кондитерских изделий	Пропитывает бисквит сиропом. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. Оформляет поверхность пирожных помадой, желе, кремом. Зачищает и выравнивает, пластует полуфабрикат из теста. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность. Оформляет боковую поверхность торта. Оформляет и декорирует готовые изделия	78	6	72		Написание тематическ ого конспекта, декорирова ние мучных кондитерск их изделий	Подготовк а к урокам, изучение тем, декорирует мучные кондитерс кие изделия	Теоретиче ские, практичес кие
Итоговая аттестация									
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				-
	Итого часов		1224	238	986				